

Socni cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za glazuru:

- **10 kašika** mleka
- **100 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **10 kašika** šećera

Za testo:

- **2 šolje** jogurta
- **2 kašice** sode bikarbone
- **2 šolje** šećera
- **1/2 šolje** ulja
- **2 šolje** brašna
- **2 kašice** kakaoa

Priprema

Sipajte brašno i dodajte mu kakao i sodu bikarbonu, a zatim šećer i sve dobro promešati. Postepeno sipati jogurt i mutiti dok masa ne postane glatka. Dodati ulje i mešati.

Pleh u kome će se peći kolac premazati uljem i posuti brašnom, sipati pripremljenu masu. Staviti u zagrejanu rernu i peći na 220 stepeni.

Kada kolac bude gotov premazati ga glazurom napravljenom od rastopljene cokolade, margarina, mleka i šecera.

Savet